



Purê de banana da terra

Ingredientes

- 8 unidades de banana da terra
- 200ml de leite integral
- 150ml de leite de coco
- 60g de manteiga sem sal
- 80g de queijo parmesão ralado
- 5g de noz-moscada ralada
- A gosto de sal refinado.

Modo de preparar

Corte as extremidades das bananas, mantendo a casca. Coloque as bananas numa

panela e cubra com água. Cozinhe até ficar bem macia. Escorra. Descasque as bananas e coloque-as, ainda quentes, no liquidificador. Junte o leite integral e o leite de coco. Leve o creme ao fogo, acrescente a manteiga, o queijo, o sal e a noz-moscada. Mexa bem para obter um purê cremoso.

Rendimento: 8 porções.



tempo de preparo
60
min



tempo de preparo
50
min



Bolo de chocolate de Páscoa

Ingredientes

- 240ml de leite integral
- 3 unidades de ovos
- 100g de manteiga sem sal derretida
- 400g de açúcar refinado
- 240g de chocolate em pó
- 400g de farinha de trigo
- 20g de fermento químico
- Para untar e polvilhar a fôrma: 30g de manteiga sem sal
- 30g de farinha de trigo
- Para molhar o bolo: 200ml de leite de coco morno.

Modo de preparar

Bata bem todos os ingredientes da massa no liquidificador. Coloque em uma fôrma redonda untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno a 180°C por 40 minutos. Retire o bolo do forno e molhe-o com o leite de coco morno. Desenforme o bolo morno.

Rendimento: 16 porções.

Lombinho de Páscoa

Ingredientes

- 5g de alecrim fresco picado
- 3 unidades de alho
- 60g de banha de porco
- 1 unidade de cebola branca
- 2 unidades de cravo da Índia
- 3kg de lombinho de porco
- 1 molho de manjeriço fresco picado
- A gosto de sal refinado
- 30ml de suco de limão
- 120ml de vinho branco seco.

Modo de preparar

Bata no liquidificador o alho, a cebola, o manjeriço, o sal, o alecrim, o cravo da Índia o vinho branco e o suco de limão. Tempere

o lombinho com essa mistura liquidificada e deixe na geladeira por 3 horas. Esquente a frigideira, coloque a banha, deixe derreter, retire o lombo do tempero e sele-o de um lado e do outro. Retire o lombinho do tempero e coloque no tabuleiro com o restante da gordura da frigideira. Leve ao forno à 220°C por 1 hora e meia. Durante o cozimento, regue com o tempero. Sirva acompanhado de purê de banana da terra.

Rendimento: 8 porções.



tempo de preparo
5
horas

